

Montag, 15. Januar

Gemüsecrèmesuppe **oder**
Blattsalat mit Sprossen

Rindsblanquette mit zweierlei
Rüebli und Kräuterkartoffeln
oder

Kartoffel-Sauerkrauttaler mit Peperonisauce,
dazu Peterlicrème und Rüebli

Savarin mit eingelegten
Dörrpflaumen und Rahm

Dienstag, 16. Januar

Selleriecrèmesuppe **oder**
Blattsalat mit Granatäpfeln

Zander mit getrockneten Tomaten,
dazu Kerbelsauce, Wirsing und Quinoa
oder

Gefüllter Fenchel mit Ricotta, dazu
Tessiner Sauce, Wirsing und Quinoa

Heidelbeerjoghurt

Mittwoch, 17. Januar

Klare Brühe mit Flädli **oder**
Wurzelsalat mit Sonnenblumenkernen

Jungrind gesotten mit Thymian, dazu
Aprikosen-Senfsauce, Rüebli und Kräuterkartoffeln
oder

Pochiertes Ei mit Spinatsauce, dazu
Karottenragoût und Dampfkartoffeln

Mandarinencrème

Donnerstag, 18. Januar

Leichte Crèmesuppe mit Schwarzwurzeln **oder**
Salat mit Kräuterdressing

Poulet mit Orange und Rosmarin, dazu
Pastinaken-Lauchgemüse und Dinkelteigwaren
oder

Kürbis mit Frischkäse, Baumnüssen, Couscous
und Knusperbrösel, dazu Zitronen-Thymiansauce

Schwedenmilch mit Mango

Freitag, 19. Januar

Schwarzwurzelsuppe **oder**
Endiviensalat mit Äpfeln

Dorschfilet mit Safran-Orangensauce,
dazu mariniertes Gemüse und Ofenkartoffeln
oder

Federkohl-Timbale mit
Rüebli- und Ofenkartoffeln

Schoggikuchen

Samstag, 20. Januar

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer **oder**
Blattsalat mit Rüebli und Sesam

Lammrücken mit Oliven, dazu Rosmarinsauce,
Teigwaren und Wintergemüse
oder

Teigwaren mit Kastanien, dazu Mangold,
Kichererbsencreme und Petersilienpesto

Wildbeeren-Quark

Sonntag, 21. Januar

Gewürzsuppe **oder**
Zuckerhutsalat mit Honig-Zitronen-Dressing

Rinderroulade mit Senfsauce,
dazu Rotkabis, Palmkohl und Polenta
oder

Polentakugeln mit Käse, dazu Rotkabis,
Palmkohl und Kürbisgremolata

Süsser Griesstimbale

GOÛT MIEUX



Seit 2016 sind wir eine Bio Knospe
Komponentenküche mit Bio Knospe Salaten,
Gemüse und Obst sowie Getreide und Teigwaren.

Mittagessen Mo bis So 12.00 – 13.30 Uhr
à la carte - Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 20.- / ½ Portion CHF 18.-

Tagesmenu mit Fleisch CHF 26.- / ½ Portion CHF 24.-

Suppe, Salat und Dessert CHF 12.-